

Kochen mit Klaus

Gefüllte Kartoffeln Elsässer Art

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 4 große Kartoffeln, 1 rote Zwiebel, 125 g Schinkenwürfel, Salz,
- Pfeffer, Butterschmalz, 200 g saure Sahne, 100 g gerieb. Gouda,
- Petersilie

Zubereitung:

1. Kartoffeln gründlich abwaschen, in Salzwasser je nach Größe 20-30 Min. vorgaren lassen. Zwiebel abziehen, fein würfeln. Mit Schinkenwürfeln in Butterschmalz anrösten. Zwiebeln zugeben u. kurz anschwitzen u. etwas auskühlen lassen.



2. Kartoffeln der Länge nach halbieren. Mit einem Teelöffel eine Mulde aus den Hälften heben. Herausgelöffeltes zerdrücken u. mit saurer Sahne, Zwiebeln u. Schinken verrühren, mit Salz, Pfeffer u. Petersilie würzen.



3. Kartoffelhälften auf dem Blech verteilen. Das Ganze in den Ofen schieben u. bei 180°C Umluft-Kartoffeln ca. zehn bis 15 Min. backen lassen. Vor dem Servieren mit Schnittlauch bestreuen.



Tipp des Chaoten: Mit Petersilie garniert servieren.

